

大堂酒廊 資料概覽

關於大堂酒廊

坐擁迷人維港景色的經典聚會場所

置身專屬秘境，欣賞令人驚豔的維多利亞港美景以及變幻無窮的天際線。在這個炙手可熱的下午茶聚會勝地，細味精心調製的單品咖啡和精選中西香茗。隨著都市天際線如同萬花筒般絢爛流轉，您亦可從小型香檳酒莊酒單中探索精選香檳，享受浪漫迷人的微醺之夜。

菜系

環球美食

行政糕點總廚

楊焯賢

技藝精湛的楊焯賢 (Andy Yeung) 在創作精緻甜點方面極具現代天賦和創造力。他先後在怡東酒店、澳門威尼斯人酒店和香港萬豪酒店 (JW 萬豪酒店、喜來登酒店和瑞吉酒店) 的糕餅房中鑽研廚術，並逐步晉升。他創新出塵的甜品不單美味可口且極具美感，盡顯無窮的想像力，堪稱視覺傑作。

無論是充滿藝術感的擺盤甜點、別緻精美的「花色小蛋糕」，還是令人印象深刻的朱古力展品，無一不映照出 Andy 的非凡創意和滿腔熱情，同時展示他從實際經驗，以及從現代法式糕點、朱古力製作及糖藝等正式訓練中所培養的精湛技能。

作為香港廚藝國家隊的主要成員、教練和導師，他曾參加各個世界廚藝賽事，為團隊贏得了國際認可和無數獎項。

主廚

Rajiv Chowdhury

Rajiv Chowdhury 為世界知名的 Alain Ducasse 環球餐廳帝國的資深廚師，遊走世界各地磨練廚藝：從日本京都的 Muni by Alain Ducasse、香港洲際酒店的 Rech by Alain Ducasse，到杜拜翡翠宮凱賓斯基棕櫚酒店的 Mix by Alain Ducasse、多哈伊斯蘭藝術博物館的 Idam by Alain Ducasse，以及毛里求斯 One & Only 的 Spoon by Alain Ducasse，Rajiv 的廚藝足跡可謂遍及全球。於 15 年職業生涯中，他更曾在享譽全球的杜拜帆船酒店工作。從單點餐牌上眾多的高級舒心食物以及新演繹的經典菜餚中，客人可以體驗到他深受國際影響的烹飪技巧。

室內設計師

盧志榮

室內設計理念

香港設計大師盧志榮將大堂酒廊重新設計成一片寧靜綠洲，全天候展示維多利亞港的萬變奇觀。彎曲的玻璃幕牆化身觀照室內事物的親密屏幕，除卻令人驚嘆的海港景色外，更為大家帶來既宏偉又親密的發現。大堂酒廊以奶色為主調，無論是米黃

色或灰褐色的大型半圓梳化、私密長椅，抑或旋轉座椅，均可飽覽海港景致，讓顧客仿如置身為維多利亞港壯麗演出的前排座位。在清淡柔和的中性色調下，獨特的紋理和圖案躍現眼前，為客人們的對話增添暖意，進一步燃點起浪漫氣氛。隨著日夜變奏重新設置舞台，把氣氛從耀眼日光扭轉為海港上溫暖醉人的點點光芒。桌上燭光熠熠閃爍，海港泛起粼粼波光，都市天際線如同萬花筒般絢爛流轉，令每一次相遇均值得細細回味，同時締造難忘歡樂的全新記憶。

價錢

下午茶套餐

兩位用 - 港幣 888 元

- 下午茶配 2 杯 Sei Bellissimi Bellini (客人亦可揀選無酒精 Bellino)

兩位用 - 港幣 1,028 元

- 下午茶配 2 杯 NV Duval Leroy、Femme de Champagne、Grand Cru Brut

兩位用 - 港幣 1,428 元

**以上價格另收加一服務費。*

可容納

180 人

服裝

休閒便服 – 請勿穿著浴袍、泳池裝束、拖鞋及塑膠鞋。男士需穿著有袖上衣、及膝褲及包趾鞋。

付款方式

現金、Visa 卡、萬事達卡、美國運通卡、JCB 信用卡、中國銀聯信用卡、大來卡、微信支付、支付寶、BoC Pay

營業時間

早餐 - 上午 10 時至中午 12 時 (最後點餐時間為上午 11 時 45 分)

下午茶 - 星期一至星期五：下午 3 時至 6 時

星期六、星期日及公眾假期：中午 12 時至下午 6 時

晚餐 - 晚上 6 時至午夜 12 時

(星期一至星期四最後點餐時間：晚上 10 時 30 分；

星期五至星期日最後點餐時間：晚上 11 時)

甜點櫃檯 - 中午 12 時至晚上 9 時

* 蛋糕訂單收集時間由上午 11 時開始。

* 營業時間如有更改，恕不另行通知。

地址

香港九龍梳士巴利道 18 號

香港麗晶酒店大堂樓層

電話

+852 2313 2313

電郵

dining.regenthk@ihg.com

網址

<https://hongkong.regenthotels.com/zh-hant/dining-destination/the-lobby-lounge/>